LE GOÛT DU JAPON
N°44 - automne 2015

WASABI

www.wasabi.fr

SUSHI
Du poisson vivant pour une fraîcheur maximale

YAKITORI
Découvrez les vraies brochettes japonaises



dossier

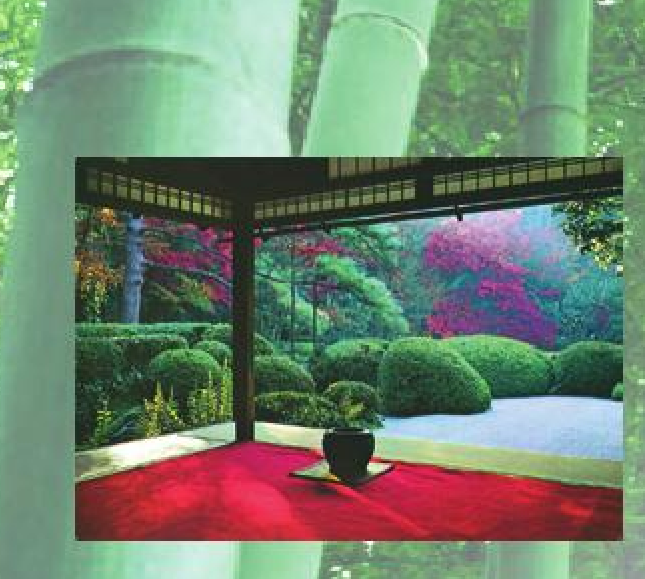
LE SAKÉ EN MANGA

COMMENT IL EST FABRIQUÉ, COMMENT LE CHOISIR, COMMENT LE BOIRE

PARTEZ AU JAPON AVEC WASABI !

Un voyage hors des sentiers battus...







A partir de 2 350 E / pers.
départ : le 8-11-2015
détails et réservations :
www.wasabi.fr
01 42 08 50 47

Thèmes du voyage :

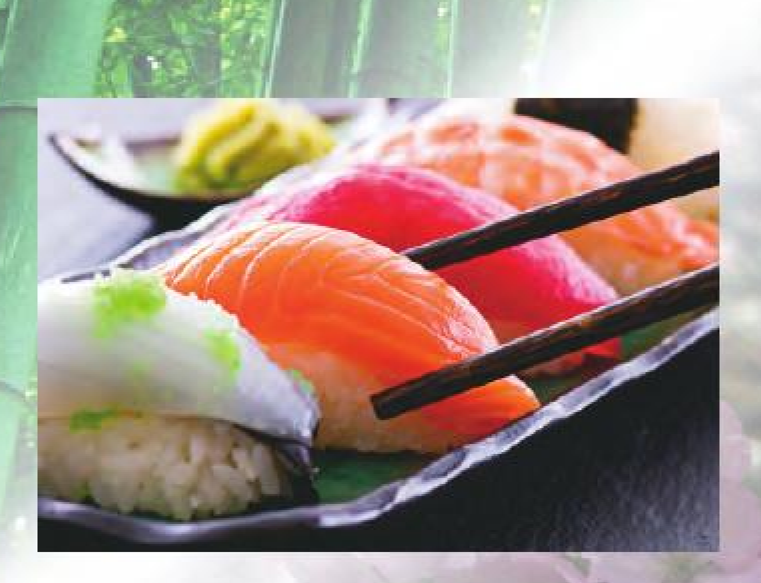
CULTURE ET GASTRONOMIE

Patrick DUVAL,
rédacteur en chef de Wasabi et auteur de plusieurs guides sur le Japon
vous fera partager son Japon secret :

3 jours pour arpenter **Tokyo**, la bouillonnante capitale nippone,
3/5 jours à **Kyoto**, ancienne capitale impériale avec ses sites classés à l'Unesco
(possibilité d'extension à **Nara**)
et le rougeoiement des érables ...

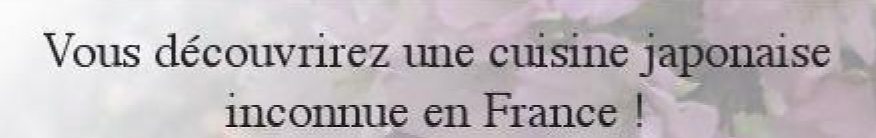
Attention : dernière chance de visiter le marché aux poissons avant déménagement début 2016 !















Pladoyer pour une cuisine japonaise de qualité

« Les restaurants de sushis ne font plus recette » titrait le Monde dans son édition du 9 août dernier. Une affirmation qui s'appuyait sur les difficultés que connaissent actuellement les grandes chaînes telles que Matsuri, Eat Sushi ou Planet Sushi.

Créées dans les années 90 dans l'idée de mettre le sushi à portée de tous, ces enseignes ont en effet vu leur chiffre d'affaire baisser au point de devoir, pour certaines, fermer plusieurs points de vente.

Cela signifie-t-il que les Français aiment moins la cuisine japonaise ? En fait, c'est exactement le contraire ! Ils l'apprécient de plus en plus et s'ils consomment moins de sushi de chaînes, c'est peut-être parce qu'ils les préfèrent servis dans des *sushiya* traditionnelles réalisés devant eux par de vrais chefs…

C'est sans doute aussi parce que l'offre en matière de gastronomie nipponne s'est incroyablement diversifiée ces dernières années. On trouve aujourd'hui des restaurants de *ramen*, d'*udon* et de *soba* (autant de variétés de nouilles japonaises) mais aussi de *tonkatsu* (le porc pané), d'*okonomiyaki* (grosse crêpe au chou) et même de *takoyaki*, des boulettes au poulpe, une spécialité d'Osaka !

Il suffit de se balader dans le quartier de la rue Sainte-Anne, à Paris, pour constater que les restaurants japonais (les bons !) font toujours le plein !

L'une des erreurs des chaînes de sushi a peut-être été de s'être trop éloignées du modèle original pour « s'adapter » au goût français allant jusqu'à créer des monstruosités comme les maki au fromage ou au Nutella plutôt que de bien contrôler la cuisson du riz par exemple.

Il en va de même pour les brochettes, réduites, en France, à 3 ou 4 variétés alors qu'on en compte plusieurs dizaines au Japon (lire notre enquête p. 15).

C'est la raison pour laquelle Wasabi organise, chaque année, un voyage « gastronomique » au Japon qui permet à ses lecteurs de découvrir la « vraie » cuisine japonaise. Le prochain a lieu début novembre, l'une des meilleures saisons pour visiter l'archipel. Il reste encore quelques places*…

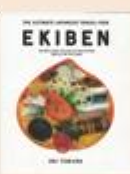
***Renseignements et inscriptions sur www.wasabi.fr**

- COUVERTURE : Dessin Hugo YOSHIKAWA
- RÉDACTION : PATRICK **DUVAL** (RÉDACTEUR EN CHEF) TINKA **KEMPTNER**, GUILLAUME **LOIRET**, PATRICK **MANASSON**, CHIHIRO **MASUI**, CAMILLE **OGER**, RYOKO **SEKIGUCHI**, JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE**.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

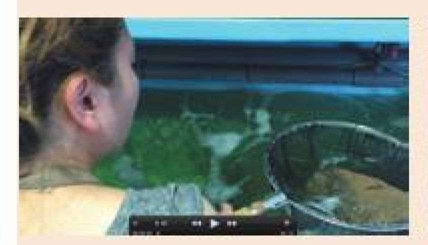
WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET **: www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE















Sazanka



Voilà une petite adresse qu'on ne voudrait donner qu'aux amis afin qu'elle continue de rester un peu secrète. Sazanka est en effet le genre d'endroit qui se mérite tant pour l'incroyable gentillesse du personnel que pour la qualité des plats et des pâtisseries. Sans oublier la déco, mélange de kawai nippon et de salon de thé parisien.

Ni resto ni pâtisserie, Sazanka est un peu les deux en même temps. On peut, si l'on a vraiment faim, y déguster de succulentes *soba* (nouilles de sarrasin) au thé vert accompagnées de canard ou encore de l'*omurice* (une omelette hyper légère fourrée de riz) ou bien se laisser tenter, l'après-midi, par une gelée de yuzu aux fruits rouges ou un blanc-manger au matcha tous deux réalisés par l'excellente Sayuri, qui a passé plusieurs mois chez Pierre Hermé.

Le brunch du dimanche à 25 €, copieux mais malgré tout léger, vous permettra de tenir largement jusqu'au dîner…

Sazanka, 9 rue de l'Annonciation, 75016 Paris. Tél : 01 42 24 85 59. Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 18h et le dimanche de 11h à 15h.

Dersou

Le nom évoque, pour les plus cinéphiles, le titre d'un film de Kurosawa datant de 1975 : Dersou Ouzala. On ne voit pas trop le rapport, a priori, avec ce bistro ultra branché, à la déco minimaliste (murs nus, tables et bar en bois brut) sinon que le chef est japonais (Taku Sekine, ancien du Clown bar) et que l'histoire se passe, comme le film, hors du Japon.

Ce qu'on constate, en revanche, c'est que la patte nipponne continue d'avoir sur la cuisine bistrotière une influence tout à fait bénéfique. Ici, le chef et son équipe se livrent à de joyeux mélanges convoquant tour à tour le Maghreb (palourdes à la harrissa) l'Angleterre (Fish and chips sauce tartare), le Vietnam et l'Espagne (Bo bun au porc ibérique) et bien sûr le Japon avec les soba au canard, le tendon à la seiche ou encore les tempuras de courgettes. L'ambiance « cool » façon New-York, et l'accueil chaleureux du personnel confèrent à l'endroit une belle authenticité et le renouvellement régulier de la carte donne vraiment envie de revenir.

Dersou, 21 Rue Saint-Nicolas, 75012 Paris. Tél. : 09 81 01 12 73. Ouvert tous les jours sauf lundi de midi à 15h et de 19h 30 à 0h 30.



Le 975



Les Japonais aiment les chiffres dirait-on. Après le 6036 (distance en miles de Paris à Tokyo) de la rue Jean-Pierre Timbaud, voici le 975 ouvert tout récemment par Taiki Tamao et Mathieu Orazi. Explication : l'emplacement choisi est celui d'une ancienne épicerie dont le propriétaire en possédait déjà 8. Celle-ci était donc la 9e et 75 c'est tout simplement Paris… CQFD ! Mais l'important n'est pas là. Ce qui compte c'est que le chef Taiki qui a fait ses classes chez Antoine Heerah à Montmartre, propose une magnifique cuisine de bistro teintée, ça et là de (toutes) petites allusions à son pays : ici quelques shiitake d'Oïta, là un peu de yuzu… Mais dans l'ensemble, des plats bien français cuisinés avec des produits frais et toujours un très bon rapport qualité prix. Quelques exemples (mais ça change tous les jours) : tataki de saumon (d'Ecosse) au coulis de betterave et émulsion de raifort (12€), dos de cardine (un poisson proche du turbot) au beurre d'algue, lentilles corail et légumes de saison (21€) ou encore, en dessert, crème de sésame noir au coulis de fruits rouges (8€)…

Le 975, 25, rue Guy-Môquet, 75017 Paris, 09-53-75-67-71, www.le975.com. Menu : 16 € (déjeuner), 38 € (découverte, 5 plats). Carte: 40 €. Fermé le samedi midi et le dimanche.

Marché de Noël Japon

4 jours d'exposition-vente, en présence de plus de 30 créateurs, artistes et spécialistes franco-japonais, pour trouver des idées cadeaux de Noël de style japonais. Au niveau -1, un « Salon de thé japonais » accueillera les visiteurs pour une pause dégustation de thés et de pâtisseries japonaises originales ; des pâtissiers japonais seront présents pour donner des conseils et faire découvrir leurs produits autour de l'univers du thé. Du mercredi 2 au samedi 5 décembre 2015.

Espace Cinko : 12-18 Passage Choiseul, Paris 2e. Entrée libre.



Ekiben

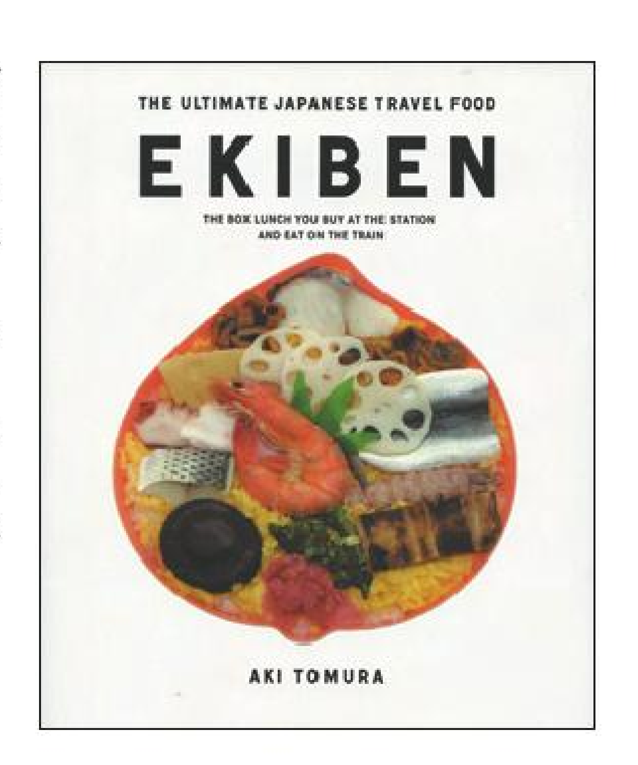
Nous vous avons déjà parlé, dans ces pages, de l'*ekiben*, contraction de *eki* (gare) et *bento*, la boîte-repas. Il s'agit de plateaux-repas qu'on achète dans les gares (ou parfois dans le train) et qu'on déguste pendant le voyage. Une coutume typiquement nipponne qui transforme n'importe quel périple en train sur l'archipel en véritable expérience gastronomique.

Ce petit ouvrage écrit par une spécialiste du design, passe en revue les *ekiben* les plus originaux, tant en termes de contenu que de contenant.

Dans chaque région, les spécialités locales, de toute première fraicheur, sont mises en boîte : poisson, bœuf, porc, légumes… dessinent d'adorables et appétissants tableaux présentés dans un contenant en forme de cœur, de crabe ou même de Shinkansen (le TGV japonais).

Si ces messieurs de la SNCF voulaient bien se donner la peine d'y jeter un œil !

Ekiben, The Ultimate Japanese Travel Food (en anglais et japonais) par Aki Tomura, éditions IBC Publishing.150p. En vente chez Junkudo.



La Magie du rangement

Certes, l'objet de cet ouvrage sort quelque peu de notre registre habituel, la gastronomie. Néanmoins, l'originalité du thème et l'approche totalement inédite du rapport à l'espace que propose l'auteur, Marie Kondo, devrait séduire tous ceux qui apprécient le goût japonais au sens le plus large. Aussi étonnant que cela puisse paraître, il n'existait pas jusqu'ici de théorie du rangement. Encore moins de guide pratique. Cette discipline, car c'en est une à part entière, n'est enseignée ni à la maison, ni à l'école. Marie Kondo aborde le problème avec pragmatisme en commençant par traiter la question de l'entassement des objets inutiles dans nos appartements. Elle nous explique ensuite comment nous en débarrasser sans en souffrir. Ainsi, avant de jeter un objet, il faut lui parler, le remercier des services rendus. Et si vous ne savez pas quels objets vous devez jeter, posez-vous cette simple question : cet objet me rend-il heureux ? Si la réponse est non, jetez sans état d'âme ! Ce n'est qu'ensuite que vous pourrez commencer à attribuer une place à chaque objet et à envisager l'espace comme un prolongement de vous-même. En suivant les conseils de Marie, vous vous allègerez de façon si radicale que la vie elle-même vous paraîtra plus légère.

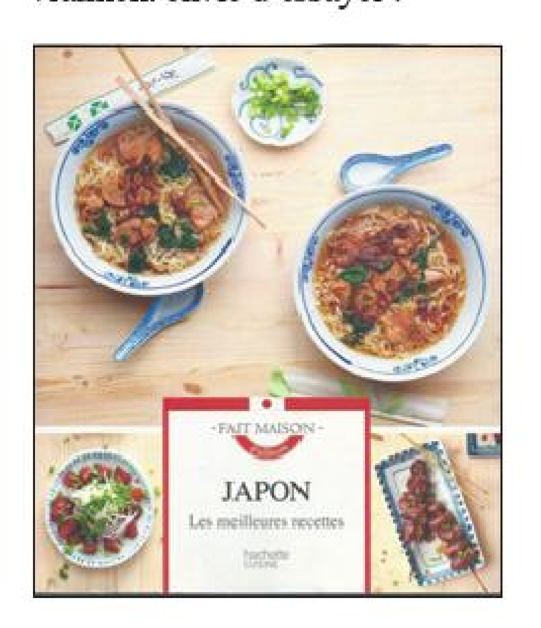
Une problématique finalement pas si éloignée de la cuisine…

La Magie du rangement de Marie Kondo, éditions First. 270 p. 17, 95 €.



Japon, les meilleures recettes

Après l'Italie, l'Inde, le Maroc, la Thaïlande ou encore la Grèce, la collection « Fait Maison » s'attaque à la cuisine japonaise. Avec ce qui semble être un parti pris de l'éditeur : les recettes sont réalisées par des auteurs français. Ceci afin d'être sûr qu'elles sont réalisables en France. Il s'agit, en majorité, de recettes relativement simples utilisant des ingrédients faciles à se procurer. Cela va du Magret de canard grillé au sansho aux Soba à la truite et au soja en passant par les Sardines aux umeboshi sans oublier quelques desserts typiquement nippons comme le Cake au matcha ou la Patate douce caramélisée. Les recettes sont expliquées avec simplicité avec un vocabulaire accessible à tous. On regrettera juste l'absence d'un carnet d'adresses pour se procurer les ingrédients mais le stylisme des photos, signé par la japonaise Motoko Okuno, donne vraiment envie d'essayer !

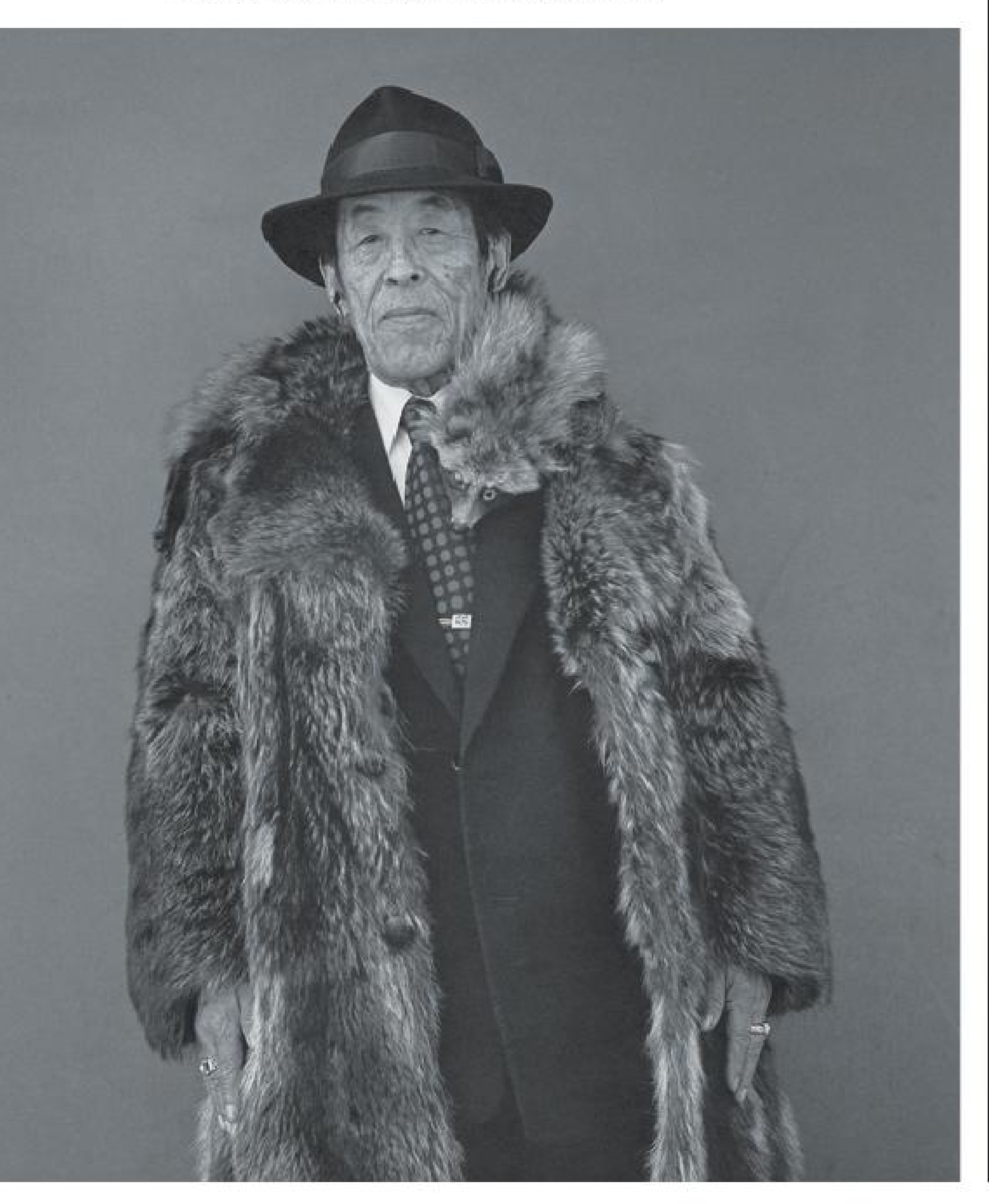


Expo photo

Kikai Hirô à l'hôtel de l'Industrie

A noter dans vos agendas : une magnifique expo photo proposée par Jean-François Sabouret, ancien directeur du CNRS à Tokyo et ancien correspondant de France Inter au Japon. Il s'agit de Kikai Hirô que d'aucuns comparent à Diane Arbus ou Richard Avedon. C'est en réalité un photographe tout à fait original qui s'est intéressé aux populations des "bas quartiers" de Tokyo, prenant à chaque fois le temps de discuter avec ses modèles. Une façon de découvrir un Japon inconnu, profondément humain et souvent plein d'humour. Chaque portrait, est légendé par une ou deux phrases reflétant l'échange que le photographe a pu avoir avec son modèle. Un chauffeur routier lui affirme ne porter que des kimonos lorsqu'il ne travaille pas tandis qu'une femme lui confie « élever » une poupée depuis 28 ans ! De très belles images de la "ville basse", à Tokyo sont également au programme de cette expo qui fera l'objet d'un catalogue vendu sur place.

L'expo aura lieu du 13 au 23 octobre à l'Hôtel de l'Industrie, 4 place du Marché Saint-Germain Paris 6e. Entrée gratuite ! Wasabi vous la recommande vivement !



Des poissons vivants pour une fraîcheur maximale

QUELQUES RESTAURANTS, DONT LE BAR À SUSHI IZUMI, PROPOSENT DU POISSON TUÉ EN IKEJIMÉ







Par Patrick **DUVAL**

Ouverte depuis quelques mois seulement, la poissonnerie Shinichi ne ressemble en rien à une poissonnerie traditionnelle. Ici, aucun étalage mais de grands bacs bleus pleins d'eau de mer où l'on trouve, suivant les jours, des bars, des daurades ou de gros turbots… vivants !

L'idée de vendre du poisson vivant aux restaurateurs parisiens vient du chef japonais Toru Okuda (restaurant Okuda) désireux d'offrir lui-même à ses clients les sushi les plus frais possible. C'est dans cet objectif qu'il rachète, en 2014, une petite poissonnerie du 16e arrondissement de Paris puis prend contact avec des pêcheurs bretons capables de lui fournir du poisson vivant. Chaque semaine, un camion rempli d'eau de mer achemine jusqu'à Paris des poissons soigneusement sélectionnés.

Dans sa recherche de la perfection, Toru Okuda ne s'arrête pas là : il confie la poissonnerie à Emi Hirano, une jeune femme à qui il a enseigné comment tuer le poisson en *ikejime,* technique qui permet de le conserver plusieurs jours dans un état de fraicheur parfaite.

Pour cela, il faut neutraliser le système nerveux du poisson puis le vider de son sang avant d'insérer une aiguille dans la moelle épinière. Ainsi, le poisson est mort mais sa chair reste vivante. Ce qui est exactement la traduction du mot *ike* (vivant) *jime* (tuer).

Lorsqu'il est pratiqué dans les règles de l'art comme c'est le cas ici, l'*ikejime* permet d'obtenir des poissons dont la chair reste ferme et n'a pas le moindre arrière-goût. Selon le chef Kimura, du Bar à sushi, il faut même attendre quelques jours avant de le consommer car pour que le poisson ait un goût parfait, il doit mûrir un peu. « Notre premier poisson en *ikéjime* a été un turbot. Nous avons attendu trois jours pour faire « monter » l'umami ».

L'*umami,* c'est cette fameuse saveur japonaise qui transforme la dégustation en une expérience inoubliable.

Jusqu'ici, seuls les chefs installés à proximité de la mer (comme Do de Simple sushi à Marseille, aujourd'hui fermé) pratiquaient l'*ikejime* mais grâce à la poissonnerie Shinichi, une poignée de restaurants parisiens y ont désormais accès. C'est le cas de Sushi Okuda, bien sûr, mais aussi du Bar à Sushi Izumi qui propose, une ou deux fois par semaine, quelques poissons tués en *ikejime* (pour connaître le poisson de la semaine, rendez-vous sur la page Facebook du restaurant). ■

Poissonnerie Shinichi, 35 rue Duret, 75116 Paris
Sushi Okuda, 18 Rue du Boccador, 75008 Paris.
01 47 20 17 18. Menu (soir) 155 euros.
Le bar à sushi Izumi, 55 bd des Batignolles, 75008 Paris.
01 45 22 43 55. Menu dégustation à partir de 50€.
Page Facebook : Le-Bar-a-sushi-Izumi.

SAKÉ MANGA

DESSIN:
HUGO YOSHIKAWA
TEXTE:
PATRICK DUVAL

A l'occasion du Salon du saké qui se tiendra à Paris les 31 octobre et 1er novembre 2015 (www.salon-du-sake.fr), Wasabi vous offre ce petit guide du saké en manga



Comment il est fabriqué

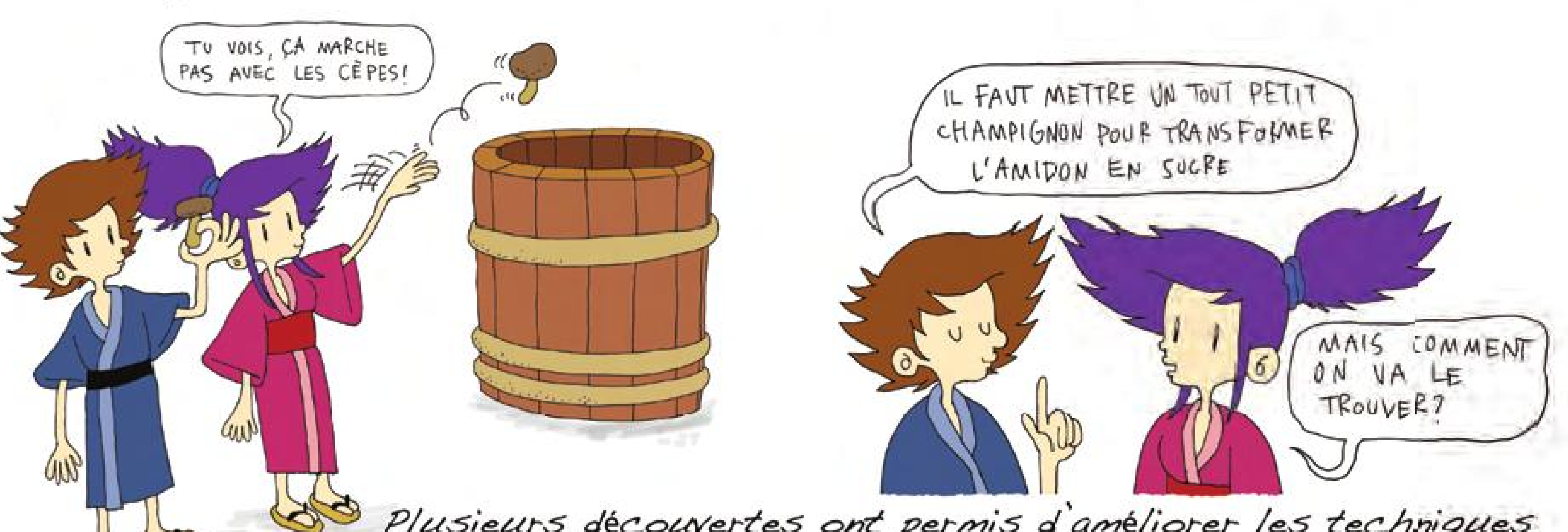
Comment le choisir

Comment le boire

Qu'est-ce que le saké?



Le saké est né au Japon y a plus de 2000 ans. Au début, on mâchouillait du riz mélangé à des châtaignes, du millet ou des glands puis on le recrachait le tout dans des jarres. On y ajoutait alors du riz cuit et de l'eau et on laissait fermenter plusieurs jours.



Plusieurs découvertes ont permis d'améliorer les techniques de fabrication du saké. Celle du Kôji kin, tout d'abord, un petit champignon qui transforme l'amidon du riz en sucre. Connu en Chine depuis l'antiquité, il est importé au Japon à l'époque féodale.



Plus tard, les Japonais découvrent l'importance de l'eau et installent les brasseries de saké aux endroits où l'eau est la plus pure.

Enfin, vers le milieu du 20e siècle, l'invention de la machine à polir les grains de riz ouvre la voie aux sakés de très grande qualité.



Durant plusieurs siècles, le saké est resté une boisson réservée à l'empereur et aux rituels shinto. Aujourd'hui encore, il sert à faire des offrandes aux dieux. Lors des mariages, les deux époux boivent chacun trois coupes de saké pour sceller leur union.

Que signifie le mot saké?

En japonais, le mot saké (酒) signifie tout simplement «alcool» et désigne aussi bien du vin, du cognac ou de la bière... Au Japon, le vin de riz est appelé nihon shu (日本酒) ce qui signifie alcool (ou vin) japonais.



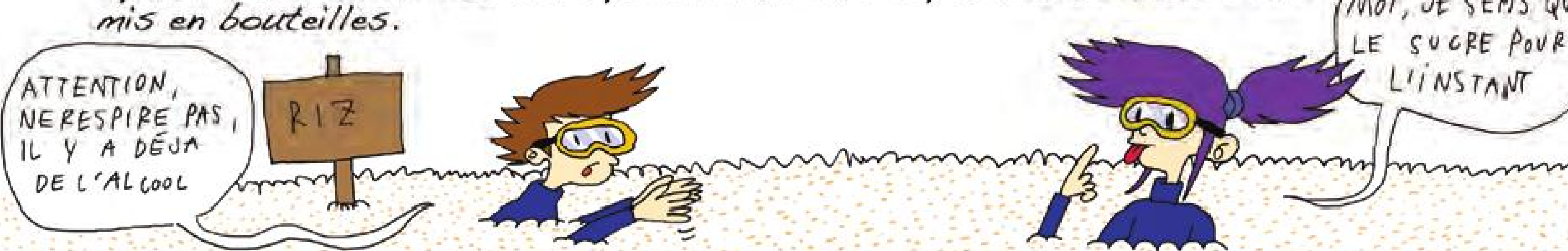
De nombreux restaurants chinois proposent, en fin de repas, du «saké» généralement servi dans des petites tasses coquines. Cette boisson, souvent parfumée à la rose, est un alcool chinois, le mei kwei lu, titrant près de 40° et qui n'a rien à voir avec le vrai saké japonais.

Comment le saké est-il fabriqué ?

Tout commence avec le riz, ingrédient principal du saké. Il s'agit d'un riz de type Japonica dont on trouve plus de 100 variétés au Japon.

Après la récolte le riz est poli puis lavé et trempé dans l'eau avant d'être cuit à la vapeur. On introduit ensuite le kôji (champignon de la classe des ascomycètes) qui transforme l'amidon en sucre ainsi que des levures et de l'acide lactique.
Cette opération qui dure 14 jours s'appelle la saccharification.

On ajoute alors, en plusieurs fois, de l'eau, du riz et du kôji de façon à déclencher une double fermentation : en même temps que le kôji continue de transformer l'amidon du riz en sucres, les levures transforment ces sucres en alcool. Cette étape dure entre 20 et 30 jours et permet d'atteindre 18 à 20° d'alcool. Le liquide (épais) ainsi obtenu est alors pressuré, filtré et pasteurisé avant d'être mis en bouteilles.



Comment choisir le saké?



Contrairement au vin, le saké n'est pas associé à un terroir. Les lieux de production sont d'abord choisis en fonction de la présence d'une eau de source de bonne qualité, l'un des facteurs les plus importants dans l'élaboration du saké. Le riz peut parfaitement venir d'une autre région du Japon. Les plus prestigieux sont le Yamada-nishiki, Omachi, Gohyakuman-goku et Miyama-nishiki. Le type de riz employé est toujours indiqué sur la bouteille.
En fait, l'essentiel de la qualité du saké vient du savoir-faire du maître saké qu'on appelle le Tôji. Lui seul maîtrise les différentes étapes de fabrication du saké.

Attention: le saké, à quelques rares exceptions près, vieillit mal contrairement au vin. C'est une boisson qu'il est préférable de boire jeune (un an maximum en moyenne). En revanche, il se conserve très bien au frigo même après avoir été ouvert.

Les différents types de saké

Il existe quatre grandes catégories de sakés mais c'est dans la dernière, les Tokutei-Meishô, que l'on trouve les meilleurs crus.





Nigorizake ou saké «trouble, nuageux». C'est un saké non filtré, à l'ancienne. Il est moins alcoolisé et de saveur douceâtre.

Namazake ou saké «cru ». Ce terme désigne tout saké non pasteurisé (chauffé une seule fois avant l'expédition), quelle que soit sa catégorie. Ceci est rendu possible grâce aux progrès de la filtration. De saveur piquante et rafraîchissante, il se consomme froid.

Futsūshu ou saké «standard ». C'est le plus consommé au Japon (deux-tiers de la production), aucune contrainte de taux de polissage du riz, ni d'additifs ne lui est appliqué. Il peut même être dilué et mélangé à l'affinage. Il est le plus souvent consommé

Les sakés de qualité supérieure (Tokutei-meishō)

Les grands sakés sont classés en fonction du pourcentage de riz restant après polissage (taux résiduel) mais aussi de l'addition ou non d'alcool et de la technique de brassage utilisée.



Honjōzō

Taux de riz résiduel : 70%, et autorisation d'ajouter de l'alcool distillé avant la filtration.



Junmai

Ce terme signifie « pur riz, sans alcool ajouté ». il y a 2 sortes de junmai : Tokubetsu-junmai : saké extra pur et Junmai-ginjō : taux de riz résiduel inférieur à 60, 70%.



Ginjō

Taux de riz résiduel : 60%, fermentation lente à basse température.



Daiginjō

Saké plus raffiné, taux de riz résiduel de 35% à 50%, brassage artisanal, mais ajout d'alcool autorisé.



Junmai-daiginjō

C'est un Junmai auquel on n'a pas le droit d'ajouter d'alcool. Il est considéré au Japon comme le sommet de l'art du brassage. Son prix est en conséquence assez élevé.

Comment boire le saké?

Apéritif ou digestif?



Le saké se boit à n'importe quel moment et peut même accompagner les plats d'un bout à l'autre du repas. Une chose est sûre, le vrai saké japonais n'est jamais proposé dans des petites tasses «coquines» en fin de repas...

Saké chaud ou froid?

Le saké peut se boire à des températures variant entre 5 et 55°! C'est une question de goût personnel et de saison. Certains sakés (notamment les Daiginjo) expriment mieux leur bouquet servis froids, voire très froids (hya). D'autres peuvent être chauffés (kan) sans perdre leurs arômes.



Verre ou tasse?



Le saké est souvent transvasé de la bouteille dans un petit carafon appelé «tokkuri» avant d'être servi. On peut le déguster dans un verre à pied comme le vin ou dans une petite tasse appelée choko. Cette dernière option permet de se resservir plus souvent.

Servez le saké dans la tasse de chaque invité mais ne remplissez pas votre propre tasse – c'est le devoir des invités de s'assurer que la tasse du serveur est pleine.

Tenez le tokkuri avec les deux mains, paumes faisant face vers le bas.

Lorsqu'on vous sert, tenez le choko vers le haut sur la paume de votre main gauche et enroulez votre main droite autour de la tasse.

Une fois que tout le monde est servi, on lève sa tasse ou son verre en disant «kampai» à l'unisson avec les autres convives.

Yakitori

Le goût de la braise

EN FRANCE DE NOMBREUX RESTAURANTS « JAPONAIS » PROPOSENT DES MENUS COMPOSÉS DE SUSHI ET DE BROCHETTES. AU JAPON, POURTANT, IL S'AGIT DE SPÉCIALITÉS BIEN DISTINCTES. PAS ÉTONNANT QUE LES YAKITORI QU'ON TROUVE CHEZ NOUS N'AIENT RIEN À VOIR AVEC LES BROCHETTES NIPPONNES ! TOUR D'HORIZON DE CES GRILLADES QUI FLEURENT BON LA BRAISE.



Textes et photos
Camile **OGER**

Lorsqu'on se balade dans une ville japonaise, peu importe laquelle, on peut être certain d'y trouver au moins un établissement spécialisé dans les yakitori. Ces brochettes cuites sur le gril sont si populaires qu'elles sont omniprésentes dans tout le pays. C'est un plat mangé par tout le monde, des plus riches aux plus pauvres, sous une forme qui change peu malgré la diversité des recettes.

Leur nom, yakitori/焼き鳥, est d'ailleurs trompeur. Il est composé de deux termes : *yaki,* qui signifie « grillé », et *tori,* le terme générique pour parler des oiseaux mais qui désigne ici le poulet (*niwatori*). Si les yakitori sont toujours grillés, et toujours présentés sous forme de petites bouchées embrochées sur des piques en bambou, ils sont toutefois loin de se limiter à la viande de volaille.

On trouve en effet toutes sortes de variétés, dont certaines sont à base de porc ou de légumes entre autres.


Assortiment à base de poulet.

Quand le poulet était un luxe au Japon…

Leur histoire est longue et complexe, car rien ne prédestinait le Japon à devenir un pays de mangeurs de viande. Après une longue période de végétarisme imposée dès le 7e siècle, tradition bouddhiste oblige, l'élevage des bêtes dans un but alimentaire était proscrit au Japon. On chassait volontiers du gibier, des baleines et toutes sortes d'animaux sauvages afin de contourner cette règle, mais jusqu'à récemment, la viande de poulet était rare et chère. Quand les yakitori ont fait leur apparition – la première mention écrite remonte à l'époque d'Edo, au 17e siècle – le poulet était un produit plus luxueux encore que le bœuf. Si la toute première recette écrite était bien à base de volaille, personne ou presque à cette époque n'en mangeait. Aussi, pour voir apparaître les yakitori sous leur forme actuelle de brochettes, il a fallu attendre encore quelques siècles. La restauration Meiji (1868) a marqué un tournant dans les habitudes alimentaires des Japonais, avec le grand retour de la viande et l'apparition du sukiyaki par exemple. L'art de la brochette s'est également développé, mais on s'en servait principalement pour l'oden ou la tempura. En tous cas, le poulet restait une denrée rare et recherchée.

L'art d'accommoder les restes

À la demande générale, les vendeurs ambulants ont trouvé une parade pour servir cette viande au cours du 19e siècle. Ils récupéraient les carcasses et déchets de poulet des grands restaurants et embrochaient des morceaux qui n'étaient certes pas nobles, mais comestibles, les faisaient griller sur la braise et les vendaient à bas prix à l'entrée des temples, près des ponts ou lors des matsuri (fêtes locales). Comme ils disposaient de peu de volaille, une grande partie de leurs brochettes étaient à base d'autre chose, comme de la viande de cheval, des abats de bœuf ou même du chien. Au début du 20e siècle, le *yakiton*, une spécialité de viande de porc grillée, a fait fureur dans le Kanto (la région de Tokyo), et sa popularité a ouvert la voie au yakitori.



Avec la seconde guerre mondiale toutefois, la viande est à nouveau une denrée rare et il faudra attendre les années 50 pour que les brochettes grillées refassent leur apparition, principalement à base de porc ou de bœuf. Leur prix a baissé progressivement avec le développement de l'élevage, mais la grande révolution, c'est l'arrivée des grils modernes sous l'occupation américaine. Dans les années 60, ces petits barbecues permettant de griller les aliments au charbon sont devenus très communs, et sont restés la norme depuis. Avec une viande désormais abordable et variée, ainsi que des ustensiles répandus partout, les yakitori sont devenus un plat populaire, souvent vendu sur les stands de marchands ambulants ou dans de petites échoppes (les *yatai*), mais c'est aussi une grande spécialité des izakaya, les tavernes japonaises, car nos fameuses brochettes sont un plat que l'on sert typiquement pour accompagner l'alcool.

Au Japon, les yakitori sont souvent vendus dans la rue.





Assortiment à base de porc.

La « bœuf-fromage », une invention française !

On les vend généralement par deux pour des prix dérisoires, avec des portions de chou en accompagnement gratuit servi à volonté. Dans certains établissements de luxe, on trouvera également des versions chics impliquant des produits rares et du charbon de très haute qualité. Si le nom « yakitori » est resté, on trouve à présent des brochettes à tout : toutes les parties du poulet ou presque sont utilisées, mais l'offre ne s'arrête pas là. Le porc, le bœuf, les végétaux sont des yakitori ordinaires. En revanche, certaines recettes adorées des Français n'ont aucun rapport avec les traditions japonaises : le bœuf au fromage, par exemple, est une invention typiquement gauloise que l'on retrouve dans les pays anglo-saxons dans une version au bacon.

Certains des morceaux utilisés pour la confection des brochettes peuvent surprendre les voyageurs, car les goûts des Japonais sont bien différents des nôtres. Le plaisir résidera pour eux dans la diversité des saveurs et des textures, et ils se régaleront de peau, de cœur ou de cartilage de poulet, d'estomac de porc, de langue de bœuf ou d'autres spécialités encore plus improbables en France, comme… l'utérus de truie. Quant au blanc de poulet, que nous avons tendance à favoriser, c'est un morceau assez peu recherché au Japon et en Asie en général. Autre surprise : la sauce sucrée-salée dont nous avons l'habitude est loin d'être la norme. Dans certaines régions, les yakitori sont uniquement proposés en version salée, mais le plus souvent, on vous laissera le choix entre l'option au sel (*shio*) ou à la sauce (*tare*). Vous pourrez même vous passer de baguettes pour les manger – à moins que vous ne souhaitiez les partager avec vos amis.

QUELQUES YAKITORI POPULAIRES

Les brochettes grillées les plus répandues au Japon ne sont pas forcément celles que l'on croit ! Voici les préférées des Japonais.



Momo

Les recettes qui marchent sont souvent les plus simples. Uniquement à base de petits morceaux de cuisse de poulet, c'est le grand classique.



Negima

Très populaire dans le monde entier, c'est l'un des best-sellers au Japon, alternant viande de poulet et ciboule. On utilisera souvent du blanc de poulet en France, alors que la recette originale est préparée avec la viande des cuisses, plus grasse et tendre.



Tsukune

Ces boulettes de poulet ou de porc (à gauche sur la photo) sont tendres, un peu aplaties et plus ou moins toujours embrochées par trois.



Chez Yasube, à Paris.



Un marchand ambulant (yatai) spécialisé dans le yakitori.

Kawa

Il n'y a que de la peau de poulet sur cette brochette ! À la fois croustillante, grasse et moelleuse, elle fait le bonheur des gourmands.

Tebasaki

Au Japon, on garde la pointe des ailes de poulet pour les bouillons, mais le reste, composé de deux os couverts de viande et de peau, est désossé et embroché pour réaliser cette recette.

Reba

Grands amateurs d'abats, les Japonais sont fous de cette brochette de foie de poulet ou parfois de porc. Ils sont également friands d'autres recettes dans le même ton, comme les gésiers (*sunagimo*) ou le cœur (*hatsu*).

Nankotsu

Cette brochette peut dérouter, mais elle est en accord avec l'histoire des yakitori et le goût des Japonais pour les textures variées : il s'agit de morceaux de cartilage – souvent de poulet, mais aussi de porc.

Shiro

L'intestin grêle du poulet est piqué en zigzags et servi dans son plus simple appareil. Si les tripes de volaille n'attirent pas vraiment les Européens, c'est un aliment très courant en Extrême-Orient.



Butabara

Pour les amateurs de porc, c'est la meilleure des brochettes : il s'agit de poitrine, avec sa viande bardée de gras, grillée jusqu'à devenir croustillante et fondante à la fois.



Enoki maki

Cette recette, qui plaît autant aux étrangers qu'aux Japonais, est à base de champignons enoki enroulés dans de fines tranches de porc.

Shiitake

Les champignons shiitake sont débarrassés de leur pied, puis leur chapeau est embroché et grillé entier, voire coupé en deux s'il est de gros calibre.

Piman et Shishito

Les petits poivrons verts (*piman*) sont coupés en deux dans le sens de la largeur, et les petits piments verts doux (*shishito*) sont cuisinés entiers.

Ginnan

La noix de ginkgo, appelée ginnan, est délicieuse grillée et salée. On la mange volontiers en accompagnement des boissons alcoolisées, c'est donc un yakitori typique des izakaya.

Quelques adresses à Paris

Pour des brochettes cuites au feu de bois comme au Japon :

Yasube, 9 rue Sainte Anne, 75002 Paris.
T : 01 47 03 96 37
Toricho, 47 rue du Montparnasse, 75014 Paris.
T. 01 43 21 29 97

Deux restaurants servent des brochettes panées (kushikatsu) utilisant une grande variété d'ingrédients :

Shu, 8, Rue Suger, 75006 Paris.
T. 01 46 34 25 88
Kushikatsu Bon,
24 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris.
T. 01 43 38 82 27